［巻頭特集］

# 株式会社 福井

# 磯の香りが漂う 海の恵み

**はまぐりなど海産物で名を馳せる桑名市。明治時代から続く海苔の養殖も、地域の発展を支えてきました。その地で、創業当時から厳しい目利きを行ってきたのが株式会社福井です。桑名産を筆頭に、全国の魅力あふれる海苔を製造、販売しています。**

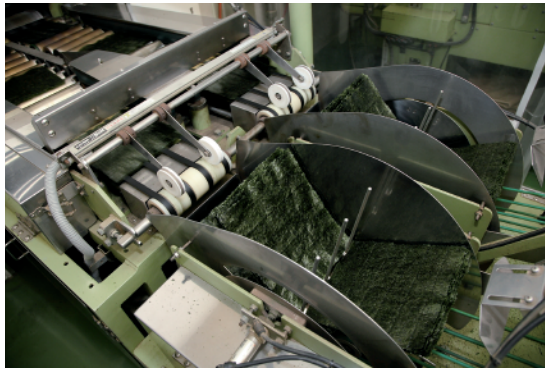
海苔は、海の大豆と呼ばれるほど多くのタンパク質を含みます。ミネラルや食物繊維も豊富。あおさも人気製品の一つで、主たる産地は三河湾です

## 歴史ある桑名の海苔 こだわりが光る技術

海苔の歴史は古く、701年に制定された大宝律令に、朝廷におさめた海産物の一つとして記載されています。当時、滋養あふれる高級食材だったため、貴族の給料になったり、やけど治療など医療薬の役目を果たしたりしていました。

もともとは、かたまりで取引されていましたが、江戸時代に流通した紙すきの技術により薄い板状へ変化。広島県や三河地域で盛んに養殖されていた中、桑名市では1887年頃から生産が始まりました。

株式会社福井は1962年から海苔を製造、販売してきました。「創業当時、桑名市には12軒ほどが連ねていたと、創業者の福井守から聞いています」と3代目の福井慶則さんは話します。岐阜県郡上市の山奥で生まれ育ち、裕福ではない生活を送ったという守さんが重視してきたのは、「食は人の根幹に関わること」。その精神は事業に生かされており、海苔一筋にこだわらず、青のりや乾燥小えびなど幅広いシーフードを製造しています。

左・右）大型の製造ラインにセットされた海苔が、次々に機械へ飲み込まれていきます。焼き時間は数秒ほど。約300℃で焼かれた海苔は、黒色から深い緑色へ変化します

かつて、「進物といえば海苔」といわれるほどの高級品でしたが、近年では顧客のニーズが変化してきました。コンビニエンスストアのおにぎりや回転寿司、煎餅などでの利用が多くなったのです。「ほかの海苔販売店と比べて福井は後発だったため、海苔を仕入れて販売するだけでは同業他社に太刀打ちできません。そこで、海苔は仕入れから加工まで一貫製造し、手頃な価格で良質なものを提供するよう心がけてきました」と慶則さんは話します。

水準の高い製造技術はもちろん、鍛え抜かれたスタッフの鋭い目利きが福井を支えています。取り扱う海苔の産地は、宮城県や伊勢湾、瀬戸内海、有明海など全国に及びます。海をめぐる状況や収穫の時期が異なるため、常に一定の品質に達した海苔が入荷できるわけではありません。入札会場に運ばれるそれぞれの海苔の特性を見極めて厳選。工場で海苔の厚みによって焼き加減を調整するなど、堅実な体制を続けています。

株式会社福井 代表取締役社長
**福井慶則さん**
節分の時期、恵方巻にちなんで桑名市へ海苔を贈呈。市内の小中学校にも出張し、海苔に関する授業をしています

## 時期によって異なる味わい 食感や香りを楽しむ

一年の中で、海苔が初めて市場へ出回るのは11月頃。秋のやわらかな新芽を使って製造された海苔は、口いっぱいに磯の香りが広がり、おいしく味わえます。季節も鍵となりますが、汐回数と呼ばれる摘み取りの回数や海苔本来の状態、さらには海水温によって味わいは千差万別です。「秋もの、または冬もの、どちらがおいしいとは断言できません。さまざまな種類を食べ比べ、好みの味を見つけてほしいですね」と慶則さんはほほ笑みます。

味とともに気になるのは、おいしい海苔の見分け方。慶則さんに尋ねてみました。「黒々としていて、表面にツヤがあるもの。そして柔らかく、歯切れの良い食感が大切です」。しかし、種類や等級がさまざまあり、選ぶのはひと苦労。困った時は販売者に食べ方を伝え、用途に合った海苔を教えてもらうのがポイントだといいます。

左）海苔の入札会場では、品質を吟味し、縮みやすいかそうでないかなどを見極めていきます　上）入荷したての海苔は二つ折り。伸ばして焼き上げていきます

海苔の魅力を伝えるとともに、福井では新たな試みにも着手してきました。希少なアサクサノリを復活させる動きです。アサクサノリは海水温の影響を受けやすく、病気に弱い品種のため収穫は少量。また、主流な品種であるスサビノリとの交配のしやすさが影響し、1970年以降、ほとんど養殖されなくなっていきました。希少だからこそ、多くの人に味わってもらいたいと桑名の生産者たちは積極的に開発へ乗り出しています。

高品質な海苔製造を心がけている福井。その思いは変わりませんが、海苔の多様性を見出そうと、新製品「のり味噌」「あおさ味噌」を開発しました。味噌の仕込み段階から県産の海苔や伊勢志摩産のあおさのりを混ぜて発酵させるため、それぞれの旨みと風味がしみ込んでいます。「今後は、漁師が収穫した生のりを乾燥させ、お吸い物用などにした製品を製造したい」と前を見据える慶則さん。そのまなざしからは、海苔にかける情熱がうかがえます。

噛むとパリッと音を立て、舌の上で風味が広がる海苔。和食や洋食などあらゆるシーンで重宝されています。地元の海苔のプロが丹精込めて仕上げた海の恵みを味わってはいかがでしょう。

海苔養殖のため、海に支柱を設置。そこにプランクトンが定住し、貝や魚もやって来ます。養殖は、海を豊かにする秘訣だといわれています

**Information**

**株式会社福井**
住所:桑名市安永1560-1
電話番号:0594-23-5211
http://www.nori-fukui.co.jp/index.php

本社1階に製品の直売所が併設されています

文・写真／成清陽　写真提供／株式会社福井　デザイン／ABBEY ROAD